

江汉区饲料用米糠维生素含量检测

产品名称	江汉区饲料用米糠维生素含量检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:第三方检测 周期:5-7天 服务范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	13545270223

产品详情

米糠有全脂米糠及其脱脂米糠我在这里着重强调接触较多的全脂米糠{油糠},即为米的糙米皮层.内容为半透明小薄片;包括果皮种皮胚乳糊粉层。如果由较好的稻谷品种所生产的米糠常为无色透明.由细小角状细胞物质组成!

米糠在饲料中的营养特性主要为：

- . 脂肪含量高;故可用能值高.但其能量与新鲜成正比.越新鲜能值越高!
- . 蛋白质含量高：并含有赖氨酸蛋氨酸.但掺入糠壳会降低营养浓度!
- . 维生素丰富!
- . 含不饱和脂肪酸较高.易氧化.酸败!

综上所述我们可以大致得出米糠接收中的关键控制点.

酸价：越新鲜能值越高.且含不饱和脂肪酸较高易酸败.所以尽量对每批油糠进行脂肪酸检测!

灰份：壳糠掺入较多降低营养成分.如掺入其他物质灰分肯定会较高.故灰分应尽量低

水份：春冬两季新稻谷上市时水份通常较高.水份高既影响储存 也影响能值.

米糠应该注意的问题有哪些呢？

：感官检测：

取样均匀在接收过程 有遇到过问题糠压在车厢底部 造成无法及时取样.所以在取样

最好全面取样最后制样 特别对于新供应商;及其小型米厂的产品更加需要加强注意

嗅：在我本地的几家米厂企业中由于实力不强.做不到连续生产.造成稻谷的积压较多.由于存储设施不到位造成的稻谷原料发霉.发酵

变质的情况也时有发生.而小型企业为了减小损失亦会用于生产.所得糙米脱皮后的米糠会有较强刺鼻的酸败气味..米糠颜色偏暗!不具有新鲜米糠的清香味!酸败 发酵后的洗米糠也会有严重的哈味

尝：在取样时可以用舌尖进行轻尝.经唾液消化后正常米糠口感应微甜.具有油糠香气如果稻谷过于陈旧口腔涩味会因此偏重.并且有强烈的霉菌气味!含化时不化渣，咀嚼有细小硬物，则可能掺有膨润土、沸石粉、泥灰、砂石等物质

看：取样出的米糠应色泽新鲜一致.且不应含有大量的壳糠.可以用手指在手掌上反复搓揉.如若感觉粗糙不规整则壳糠较重!

观察糠内米末状况米体上有没有绿色和其他变色.有的话即有发霉不新鲜的稻谷米糠参入!

由于小企业米厂工艺和设备问题如发现颜色有成团白色物质多为混入白色的抛光粉如果整体偏白可以用手掂量一下 如若偏重 小心有异料参入!

摸：米糠由于含不饱和脂肪酸较高.易氧化.酸败特别在夏季 如若水份较重 很容易造成发热变质.如包装袋手摸发热证明里面正在发酵 会严重影响品质!